

Produkt-Datenblatt

ROSÉWEINE



Van Loggerenberg Break A Leg Blanc De Noir - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 15.90 Pro Flasche - 2024

Artikelnummer:	11054
Jahrgang:	2024
Produzent:	Van Loggerenberg
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2030
Traubensorten:	Cinsault 100%

Vinous - Neal Martin	87 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	88 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Tim Atkin	89 Punkte

CHF 19.90

inkl. MwSt CHF 1.49

Vinifikation

Van Loggerenberg Wines wurde von Lukas und seiner Frau Roxanne mit ihrem ersten Jahrgang 2016 gegründet. Der Jahrgang 2019 ist die vierte Veröffentlichung für Lukas - ein aufgehender Stern, Young Gun und 2018 Young Winemaker of the Year von Tim Atkin. Lukas wuchs in Rawsonville im Breederivier-Tal auf und war stets von Weinbergen und Wein umgeben. Seine Weine werden im Devon Valley produziert, und die Trauben stammen aus Stellenbosch, Paarl und Swartland. Jeder Wein und sein Name hat eine spezifische Geschichte hinter sich, und seine Weine sind äusserst begehrt geworden. Wie der Name schon sagt, musste sich Lukas in unserer ersten Erntesaison zwei grossen Knieoperationen unterziehen, wie das Bein in einer Klammer auf dem Etikett und die Silhouette des Mannes, der seinen nächsten Zug plant, zeigen. Mit der Hilfe von grossartigen Freunden und der Familie kam am Ende alles zusammen, und dieser Wein ist ein Fest der harten Zeiten, die man überwinden muss und niemals aufgeben darf. In der gleichen Weise, wie man sich von einem Künstler "Hals- und Beinbruch" wünscht, feiert der Name all die harte Arbeit, die wir geleistet haben, um unsere Ziele zu erreichen. Die Trauben stammen von 1992 gepflanzten Buschreben auf zersetzten Granitböden in der Helderberg-Region von Stellenbosch. Der Weinberg wird ausschliesslich für den Zweck der Herstellung dieses Weins bewirtschaftet. Die Nähe zum Meer und die fast ständige Meeresbrise, die über den Weinberg weht, sorgt für zusätzlichen Akzent und einen schönen salzigen Nachklang. Die Trauben werden in drei verschiedenen Stadien gelesen, um natürliche Verschnittkomponenten zu ermöglichen. Die erste Lese sorgt dafür, dass die endgültige Assemblage immer einen ausgewogenen Säuregehalt und einen niedrigen pH-Wert aufweist - denn Cinsaut ist normalerweise nicht für einen niedrigen pH-Wert oder einen hohen Säuregehalt bekannt. Die letzte und damit reifste Ernte wurde in Edelstahltanks vergoren. Alle Chargen wurden entrappt und leicht gepresst, um den Saft zu extrahieren und eine helle Farbe zu erhalten, ohne das Tannin zu stark in den Vordergrund rückt. Der Saft wurde dann über Nacht in einem Edelstahltank abgesetzt und in alte französischen Eichenfässer umgefüllt. Die letzte Partie der Lese in Edelstahltanks zur natürlichen vergoren. Der Wein durchlief eine malolaktische Gärung, die dem Blanc de Noir zusätzliche Komplexität verleiht, er verbrachte 8 Monate im Fass, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde. Bei der Herstellung der Weine wurden keine Enzyme oder kommerzielle Hefe verwendet.

Charakter

Subtile Aromen von roten Kirschen, Apfel, Orange und Gewürzen. Am Gaumen ist er saftig und frisch, mit einem leichten Eindruck von Süsse im Auftakt und einem leicht würzigen Abgang.

Trinkempfehlung

Sehr schöner Aperitiv Wein im Sommer, gut gekühlt und dazu ein Wassermelonensalat mit Fetakäse, Oliven und rotem Zwiebelchutney.